



Menu

Öffnungszeiten / open from

MO – FR 9:00 – 18:00
SA – SO 9:00 – 18:00

Frühstück / Breakfast from

MO – FR 9:00 – 15:00
SA – SO 9:00 – 16:00

Plates for two

SISSI & FRANZ29,80

zwei köstliche Bio-Eier, frisch gebackenes Brot, Dinkel- und Weizenbrötchen, aromatische Käsekrauter, samtig-weicher Leberkäse, hausgemachter Krautsalat, Bierkäse, frischer Gartenkresse-Aufstrich, Senf, cremige Butter, Sprossen
two delicious organic eggs, freshly baked bread, spelt- and wheat rolls, aromatic Käsekrauter, velvety soft Leberkäse, homemade coleslaw, beer cheese, fresh garden cress spread, mustard, creamy butter, sprouts

HABIBI & HABIBA (vegan) 28,10

saftig süße Früchte, gewürzter veganer Grillkäse, knusprige gebackene Kapern, frisches Brot, zwei Malzkorn Bagel, Baba Ghanoush, veganer Cheddar, knackige Sprossen
juicy sweet fruits, spiced vegan grilled cheese, crispy baked capers, fresh bread, two malt grain bagels, Baba Ghanoush, vegan cheddar, crunchy sprouts

Extras

Nur als Ergänzung zum Frühstück.
Only in addition to your breakfast.

Marmelade / jam	0,90
Honig / honey	0,80
Ahornsirup / maple syrup	2,60
Brötchen / bun	1,50
Rührei / scrambled eggs	4,20
Avocadocreme / avocado cream	2,10
Butter / butter	0,90
Speck / bacon	2,90
Räucherlachs / smoked salmon	5,30
Aufstrich / spread	2,00

Pâtisserie

Croissant	2,80
Pain au chocolat	2,60
+ Butter & Marmelade / butter & jam	1,80

CAKES

Schauen Sie nach unserer frischen Kuchenauswahl in unsere Vitrine.
Take a look at our cake display.

Eggs

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung, serviert mit Brot, Butter und Salat.
Three eggs from sustainable farming served with bread, butter and salad.

CLASSIC scrambled or fried 12,80

Tomatenwürfel, frische Kräuter, Sprossen
diced tomatoes, fresh herbs, sprouts

OMELETTE PROVENCE 16,00

Kräuter der Provence, flambierter „Picandou“ Ziegenkäse, Lavendelöl, frische Feige, Sprossen
herbs de Provence, flambéed „Picandou“ goat cheese, lavender oil, fresh fig, sprouts

AVOHOLIC K-STREET TOAST 18,30

Tramezzini, cremiges Rührei, knuspriger Speck, Avocadocreme, Cheddar, Sriracha Mayonnaise, Sprossen
tramezzini, creamy scrambled eggs, crispy bacon, avocado cream, cheddar, sriracha mayonnaise, sprout

Zwei Eier aus nachhaltiger Haltung, ohne Schale im Wasserbad sanft gegart.
Glatte, seidige Textur und butterweich im Geschmack.

Two eggs from sustainable farming, gently cooked in water without the eggshell.
Smooth, silky texture and but tery taste.

POACHED EGGS 16,40

zwei Eier aus nachhaltiger Haltung, ohne Schale im Wasserbad sanft gegart. Glatte, seidige Textur und butterweich im Geschmack
two eggs from sustainable farming, gently cooked in water without the egg shell. Smooth, silky texture and buttery taste

AVOCADO SQUASH17,40

geröstetes Brot, Guacamole, Gomasio, Wildkräutersalat, Olivenöl, Sprossen
toasted Bread, guacamole, gomasio, wild herb salad, olive oil, sprouts

EGGS BENEDICT 18,10

geröstetes Brioche, Sauce Hollandaise, Wildkräutersalat, frische Feige, wahlweise mit Speck oder Räucherlachs
toasted brioche, hollandaise sauce, wild herb salad, fresh fig, with a choice of bacon or smoked salmon

Cereals

KRONE GRANOLA6,40

hausgemachtes knuspriges Müsli mit Chiasamen, Kokosflocken, Cranberries, Mangomousse, Joghurt oder Sojajoghurt
homemade crunchy müsli with chia seeds, coconut flakes, cranberries, mango mousse, yoghurt or soy yoghurt

BERRY BIRCHER SUPREME 7,20

Bircher Müsli & saisonales Topping
cereals bircher style & seasonal topping

PORRIDGE 7,40

warmer Porridge mit Milch & saisonalem Topping
warm porridge with milk & seasonal topping

Sandwiches

KRONE SANDWICH17,60

zarte Hähnchenbrust, fruchtige Curry-Chipotle-Marinade, Guacamole, knuspriger Speck, Tomaten, Wildkräutersalat
tender chicken breast, fruity curry chipotle marinade, guacamole, crispy bacon, tomatoes, wild herb salad

PULLED BBQ SALMON 18,60

gezupftes Lachsfilet, rauchige BBQ Soße mit Orangenzeeste, gekochtes Ei, rote Schmelzwiebeln, knackiger Gurkensalat
pulled salmon fillet, smoky BBQ sauce with orange peel, boiled egg, red melted onions, cucumber salad

GRILLED KIMCHEESE SOURDOUGH (vegan)17,90

geröstetes Sauerteigbrot, Gochujang-Tahini-Aufstrich, pikanter gegrillter Kimchi mit veganem Käse gratiniert, Sprossen, Wildkräutersalat

toasted sourdough bread, gochujang tahini, spread, spicy grilled kimchi gratinated with vegan cheese, sprouts, wild herb salad

Pancakes

BACON N' EGGS15,30

3 Pancakes, Speck, zwei Spiegeleier, Sour Cream, Kräuter, Sprossen, Ahornsirup a.d. Seite

3 pancakes, bacon, two fried eggs, sour cream, herbs, sprouts, maple syrup on the side

RED VELVET 13,10

3 Rote Beete Pancakes, cremiges Erdbeer Frosting, Keks Crumble mit Haselnüssen, frische Beeren

3 beetroot pancakes, creamy strawberry frosting, cookie crumble with hazelnuts, fresh berries

BANANA JOE 14,40

3 Pancakes, Banane, Walnusskerne, Orangen Karamell mit Grand Marnier Rouge Likör, frische Beeren

3 pancakes, banana, walnut kernels, orange caramel with Grand Marnier Rouge liqueur, fresh berries

COOKIE MONSTER 11,30

3 Pancakes, blaue Spirulina Schokoladensoße, Oreo Minis, Kekskrümel, frische Beeren

3 pancakes, blue spirulina chocolate sauce, Oreo Minis, cookie crumbs, fresh berries

Special

KRONE WOCHENSPECIAL

Frag unser Personal nach dem aktuellen Wochenspecial. Frisch, saisonal und super lecker!

Ask our staff for the current weekly special. Fresh, seasonal and super tasty!

Soup

HOT SPOT ab 7,90

hausgemachte Suppe nach Angebot, serviert mit Brot & Butter

homemade soup of the day, served with bread & butter

Bowls

BIG ONE ab 8,40

frischer Salat mit saisonalen Zutaten nach Angebot

fresh Salad with seasonal ingredients of the day

TRINKGELD IST NICHT IM PREIS ENTHALTEN TIP IS NOT INCLUDED

Bitte erfragen Sie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene bei unserem Personal. Alle Preise (in Euro) beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

Please ask our staff for a list of ingredients and allergens. All prices are in Euro and include the VAT.

Beverages

Coffee

Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,30
Americano	2,90
Cortado	2,60
Filterkaffee / filter coffee	2,70
Filterkaffee Refill / filter coffee refill	3,50
Milchkaffee / latte	3,40
Latte Macchiato	3,60
Flat White	3,70
Iced Latte	4,10

More hot drinks

Matcha Latte	4,20
Golden Latte	4,20
Baileys Latte	4,30
Chai Latte	3,40
Heiße Schokolade / hot chocolate	3,40
+ Sahne / whipped cream	3,90
+ Sahne & Rum / whipped cream & rum ..	4,60
Heiße Milch / hot milk	3,20
Heiße Zitrone / hot lemon	3,20
Heißer Apfelsaft / hot apple juice	3,20
+ Sahne & Zimt / whipped cream & cinnamon	4,00
Getreidekaffee / grain coffee	2,60
Getreide Milchkaffee / grain latte	3,40

EXTRAS

Auch mit pflanzlichen Alternativen oder Extras erhältlich.

Also available with plant-based alternatives or extras.

Sojamilch / soy milk	+0,40
Laktosefreie Milch / lactose-free milk	+0,40
Hafermilch / oat milk	+0,50
Sahne / whipped cream	+0,80
Extra shot	+0,80

Tea

SAMOVA TEE - ORGANIC

Kanne / Pot	4,80
Lazy Daze / Earl Grey	
Straight Forward / Assam	
Low Rider - Grüner Tee / green tea	
Jasmin - Grüner Tee / green tea	
Roiboos Fusion / roiboos tea	
Kräuter Deluxe / herbal tea	
Summer Party - Früchtetee / fruit tea	
Smooth Operator - Kamillenblüten / camomile	
High Darling - Darjeeling	

FRESH TEA

Kanne / Pot	4,80
Wähle ein oder zwei Zutaten:	
Ingwer / Minze / Zitrone / Orange	
Choose one or two:	
ginger / mint / lemon / orange	

Juices & Co.

JUICE

0,25l	3,00
0,4l	4,20
Apfelsaft / apple juice	
Orangensaft / orange juice	
Johannisbeer / currant juice	
Bananenfruchtsaft / banana juice	
(0,2l)	2,30
Tomatensaft / tomato juice	

NECTARS

0,25l	3,20
0,4l	4,40
Kirsch / cherry	
Rhabarber / rhubarb	
Maracuja / passion fruit juice	

SPRITZERS

0,25l	3,00
0,4l	4,20
Schorlen mit Saft oder Nektar	
juice or nectars with soda	
Holunderschorle mit Sirup	
elderflower syrup & soda	

Fresh Juices

GOLDEN ROOT

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Orange / Apfel / Kurkuma	
orange / apple / turmeric	

KRONE FAVORITE

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Orange / Rote Bete / Apfel / Karotte	
orange / beetroot / apple / carrot	

GOOD MORNING KRONE

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Apfel / Minze / Ingwer	
apple / mint / ginger	

KRONE CLASSIC

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Apfel / Karotte / Ingwer	
apple / carrot / ginger	

ACE - BREAKFAST

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Orange / Karotte / Apfel	
orange / carrot / apple	

RED POWER

0,25l	4,20
0,4l	6,00
Apfel / Karotte / Orange / Rote Bete / Ingwer	
apple / carrot / orange / beetroot / ginger	

Water

VIVA CON AQUA SMALL

0,33l	2,70
Leise oder laut / sparkling or still	

VIVA CON AQUA BIG

0,75l	5,40
Leise oder laut / sparkling or still	

Homemade Ictea

NATSU EISTEE

0,25l	4,30
0,4l	7,20
Limette / Minze / Maracujasaft	
lime / mint / passion fruit juice	

ICED FRUIT-TEA

0,25l	3,50
0,4l	4,60
Rhabarber / Kirsche	
rhubarb / cherry	

MATCHA

0,25l	3,50
0,4l	4,60
Holunder / Limette	
elderflower / lime	

ICED BLACK-TEA

0,25l	3,50
0,4l	4,60
Ingwer / Zitrone	
ginger / lemon	

ZAUBERSCHORLE

0,25l	3,50
0,4l	4,60
Apfel / Maracuja / Johannisbeere / Soda	
apple / passionfruit / currant / soda	

HOME SWEET LEMONADE

0,25l	3,50
0,4l	4,60
Zitrone / lemon	

Soft Drinks

Zisch Orange oder Zitrone	
lemonade orange or lemon	
0,33l	3,40

Almdudler / austrian soft drink	
0,33l	3,80

COKE

Afri Cola / german coke	
0,2l	2,90
Afri White Zuckerfrei / german coke sugar free	
0,2l	2,90

Beer & More

BEER

König Pilsener	
0,33l	3,20
Bitburger Alkoholfrei / alkoholfree	
0,33l	3,20
Benediktiner Hefeweizen / wheat beer	
0,5l	4,00

SPIRITS

Aperol Spritz.....	5,80
Hugo	5,80
Bloody Mary	6,30
Calpi	8,50

WINE

vom Weingut Hirschhof aus Reinhausen	
from the winery Hirschhof from Reinhausen	
Riesling	
0,2l	5,60
Weißweinschorle / white wine spritzer	
0,2l	5,60

SPARKLING WINE

Hirschhof Cuvè		
0,75l	26,00	
Hirschhof Cuvè		
0,1l	4,00	
Mimosa		4,70
Sekt & Orangensaft		
sparkling wine & orange Juice		

📷 [cafekrone.berlin](https://www.cafekrone.berlin)

📌 Cafe Krone

www.krone-berlin.com